MODE D'EMPLOI

SEMIAUTOMATIQUE H 3377

SCHNEIDETECHNIK HOFMANN®

CORMINBOEUF SA
BALANCES - TRANCHEUSES - MACHINES
1752 VILLARS-SUR-GLÂNE
www.corminboeufsa.ch
026 402 61 51 / 079 674 52 68

Par la présente, nous déclarons sous notre propre responsabilité que le type de machine

Trancheuse

H 3377

Correspond, dans la version que nous avons livrée, aux dispositions:

Directive de la CE relative aux machines	2006/42/CEE
Directive de la CE relative à la C.M.E	2004/108/CEE
Directive de la CE relative à la basse tension	2006/95/CEE

Spécifications techniques employées:

EN 1974
EN 61000-6-2
EN 61000-6-3
EN 61000-4-[2,3,4,5,6,11]
EN 61000-3-2
EN 55022
EN 55011

Toute modification de la machine faite sans accord préalable annule cette déclaration

Aarwangen, le 11.11.2010

Andreas Hofmann
- Directeur -

1..... Généralités
1.1..... Sécurité - Garantie
1.1.1..... Mise en place
1.1.1.1.....Exigences à l'emplacement de la machine
1.1.1.2.....Déballer la machine
1.1.1.3.....Raccordement électrique
1.1.2..... Utilisation appropriée de la machine
1.1.3..... Usure normale de la machine
1.1.4..... Sources de danger
1.1.5..... Poste de travail
1.1.6..... Utilisateurs qualifiés
1.1.7..... Vêtements de travail et de protection

2.....Description
2.1..... Description des pièces de la machine
2.2..... Dispositifs de sécurité
2.3..... Dimensions techniques

3.....Emploi
3.1.....Elements d'emploi
3.1.1.....Panneau de commande
3.2.....Trancher

4.....Nettoyage
4.1.....Avant de commencer le nettoyage
4.1.1..... Démontage
4.2.....Nettoyage des parties de la machine
4.2.1..... Lame et anneau de protection de la lame
4.2.2..... Chariot
4.3..... Plan de nettoyage
4.4..... Précautions concernant le nettoyage

5.....Entretien
5.1.....Affûtage
5.1.1..... Déscription de l'affûteur
5.1.2..... Préparation de la machine
5.1.3..... Affûter la lame
5.2.....Changer la lame
5.3.....Lubrification

6.....Recherche et élimination des pannes

7.....Service

8.....Garantie

1 Généralités

1.1 Sécurité - Garantie

Le trancheur H 3377 est équipé de dispositifs de sécurité. Ils ont été soumis à un contrôle et des essais.

Cependant, toute utilisation non conforme aux instructions d'utilisation ou manipulation incorrecte comporte des risques pour:
- la santé de l'utilisateur
- la machine et autres biens de l'exploitant

Toutes les personnes impliquées dans la mise en place, l'utilisation, l'entretien et la réparation de la machine doivent:
- avoir été formées à son maniement et informées sur la machine
- se conformer exactement aus instructions d'utilisation

1.1.1 Mise en place

Le transport de la machine doit être effectué dans son emballage original.
L'emplacement et la mise en marche, les instructions concernant l'emploi et le nettoyage ainsi que le service de la machine doivent être effectués par un revendeur autorisé par HOFMANN.
En cas de mise en place ou de mise en fonction par une personne non autorisée, ou de manipulation incorrecte ou de modifications non autorisé sur la machine, nous déclinons toute résponsabilité.

Important!
La mise en place et l'introduction de la machine doivent vous être confirmés par votre revendeur autorisé par HOFMANN.

Selon le modèle, le trancheur peut peser plus de 50 kg.
Pour soulever ou transporter la machine, deux personnes sont nécéssaires.
La partie la plus lourde de la machine se trouve à l'arrière de la machine, à l'endroit ou se trouve le moteur de la lame.
Il faut toujours soulever et porter la machine en tenant le bâti de la machine.
- En cas de longs transports: Utilisez un chariot adapté.
- Pour sécuriser le chariot du trancheur, glissez un morceau de carton entre la protection de la main et la butée.
- Tournez le bouton de l'épaisseur de tranche en dessous du " 0 ", pour ceci, il faut tourner le bouton de réglage jusqu'en fin de course.

1.1.1.1 Exigences à l'emplacement de la machine

Le support doit répondre aux exigences suivantes:
- Suffisamment solide, stable, plat et horizontal
- Suffisamment haut pour une position droite de l'utilisateur lors de la coupe
- Place nécessaire conforme au tableau „encombrement" (voir détails techniques)
- Placez la machine en dehors des zones de mouvements du poste de travail
- Ne mettez pas la machine en place près d'une porte, nid ans la zone de pivotement d'une porte, nid ans la zone d'accès d'une porte
- En cas de table Nirosta ou de table recouverte de résopal ou autre matériel similaire, vérifiez que la surface et propre et surtout non grasse.
- Une illumination de 300Lux au minimum

Place nécessaire (L x B): 585 x 440 mm
Surface de travail (L x B x H): 910 x 700 x 730 mm

1.1.1.2 Déballer la machine

! Attention !
La machine doit être déballée et mise en place par un revendeur autorisé. Controlez la surface de travail requise avant de mettre en marche la machine:

- Prenez en main le pousse-talon
- Pivotez-le vers le haut
- Poussez le chariot vers l'avant et l'arrière jusqu'à fin de sa course

Si le chariot ou le pousse-talon bute, la surface de travail n'est pas assez grande.

1.1.1.3 Raccordement électrique

- Vérifiez que la tension du secteur correspond aux indications sur la plaque signalétique désignant le type de la machine. Si elles diffèrent, ne mettez pas la machine sous tension!
- La prise murale doit être conforme aux normes.

	• Vérifiez le sens de rotation de la lame en cas de modèle à courant triphasé (400V). • La lame doit tourner de haut en bas, dans le sens de la flèche.

- Humidité : Une humidité trop élevé peut nuire à la machine!
- Assurez-vous que le cable de raccordement de la machine ne soit pas dans le chemin et que personne ne peut marcher dessus.

1.1.2 Utilisation appropriée de la machine

Le trancheur semi-automatique H 3377 est exclusivement destiné à trancher des aliments prévus à cet effet, comme par exemple
saucisses / viande / jambon / fromage / pain / fruits et légumes.

Ne tranchez pas d'aliments surgelés.
Ne tranchez pas de viande avec de l'os.
Enlevez d'éventuelles attaches en métal sur la viande avant de la découper.

Par raisons de sécurité, il est strictement interdit de modifier la machine ou d'enlever les protections en plexi.

Les conditions d'utilisation et d'entretien prescrites dans ce manuel doivent être absolument respectées.

1.1.3 Usure normale de la machine

Les dommages dues à l'usure normale de la machine ne sont pas couvertes par la garantie.

1.1.4 Sources de danger

Attention ! Danger de blessures!
Ne jamais s'approcher du chariot en mouvement.

Attention ! Danger de blessures!
La lame peut vous couper les doigts, en particulier la pouce.
Pour cette raison, ne mettez jamais votre main dans l'espace entre la plaque du pousse-talon et le couteau, respectivement la plaque de butée, tant que celle-ci n'et pas complètement fermée. Quand la machine n'est pas en service, la butée doit être complètement fermée.

Attention ! Danger de blessures par raison de courant électrique.
Le trancheur est un appareil électrique. La machine ne doit pas être ouverte.

Attention ! Danger de blessures!
Le pousse-talon est équippé de pics qui peuvent vous blesser, il est possible que le pousse-talon retombe d'un coup quand vous mettez le chariot en marche.

Attention ! Danger de blessures!
Faites attention quand vous démontez les pièces démontables pour le nettoyage.

Attention ! Danger de blessures!
Le mécanisme de mouvement du chariot doit être mis en mode „manuel" avant d'affûter la lame, pour éviter que le chariot soit mis en marche par érreur pendant l'affûtage.

1.1.5 Poste de travail

N'utilisez la machine que quand vous êtes debout et en position stable.
Positionnez-vous face à la machine de manière à ce que vous voyez l'interrupteur marche/arrêt ainsi que le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches.
Maintenez votre poste de travail propre et ordonné.

La machine doit être posée de facon stable sur un support solide, en mesure de supporter le poids de la machine, ainsi que la force dynamique du mouvement automatique du chariot.

1.1.6 Utilisateurs qualifiés

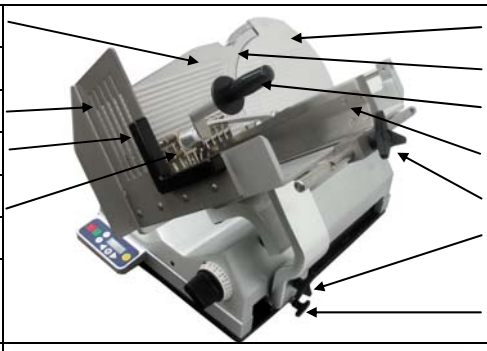
Cette machine ne doit être utilisée que par les personnes,
ayant lu et compris les instructions d'utilisation,
ayant été formées à son utilisation par l'exploitant de la machine,
ayant été informées sur les risques liés à l'utilisation et les consignes d'hygiène.
La machine doit être uniquement entretenue et réparée par un personnel qualifié (mécanicien, élictricien)Sur votre lieu de travail, prenez des mesures qui empêcheront que des personnes non qualifiées utilisent, nettoient ou entretiennent la machine.

1.1.7 Vêtements de travail et de protection

Portez de vêtements près du corps pendant l'utilisation de la machine. Tenez aussi compte des consignes d'hygiène. Pendant les travaux de nettoyage et d'entretien de la lame, portez des gants de protection avec protection du pouls.
Pendant le transport de la machine, portez toujours des chaussures avec une protection des orteils.

2 Description

2.1. Description des pièces de la machine

Plaque de butée		Couvercle de la lame
		Lame
Protection de la main		Poignée pousse-talon
Poignée du chariot		Guide pour saucisses
Pousse-talon		Vis de serrage du guide
		Poignée-étoile du chariot
		Poignée-T d'accouplement
Anneau de protection de la lame		
		Chariot
		Réglage de l'épaisseur de la tranche
Poignée-étoile du couvercle de la lame		Panneau de commande

2.2. Dispositifs de sécurité

Dispositif	**Fonction**
Bouton arrêt	Arrêt immédiat de la machine
Anneau de protection de la lame	Empèche un contact avec la lame par inadvertance
Blocquage de la plaque de butée	Blocque la plaque de butée quand le chariot est rabaissé
Blocquage de mise en marche du chariot	Empêche la mise en marche du chariot quand l'épaisseur de tranche est reglée sur „0“ ou quand le chariot est rabaissé (mode de nettoyage)
Protection de la main	Evite le contact de doigts avec la lame
Relais	La machine ne se met pas en marche après un manque de courant
Affûteur avec protection	Evite le contact avec la lame
Déblocquer l'accouplement du chariot avant l'affûtage (Poignée T d'accouplement)	Evite la mise en marche du chariot pendant l'affûtage de la lame. La lame peut être mise en marche avec le bouton „marche/arrêt“

2.3. Dimensions techniques

Dimensions	L x B X H	660 x 620 x 510 mm
Encombrement	L X B x H	910 x 700 x 730 mm
Surface d'appui	L x B	585 x 440 mm
Poids	G	ca. 50 kg
Diamètre de la lame	D	330 mm
Tours par minute de la lame	N	229 U/min
Longeur de coupe	L	295 mm
Hauteur de coupe	H	244 mm
Dimensions du chariot	L x B	300 x 340 mm
Epaisseur de coupe	S	0 - 24 mm
Vitesse maximale du chariot	V	Max. 80 Hübe/ min
Emissions sonores d'après la norme EN ISO 11204, en marche à vide	Lp	< 69 dB (A)
Vibrations totales		< 2,5m/s²

Puissance absorbée	P_1 [W]	Siehe Typenschild
Fréquence du courant alternatif du secteur	f [Hz]	
Courant	I [A]	
Tension	U_N [V]	

3 Emploi

3.1. Elements d'emploi

3.1.1. Panneau de commande

Symbole	Signification	Fonction
	Touche principale rouge „arrêt“	• Eteindre la machine
	Touche principale verte „marche“	• Mettre la machine en marche. Elle est prête à trancher
	Lampe de signalisation verte	• Signale l'état de service
	Display	• Affiche le nombre de tranches, le chemin du chariot et sa vitesse
	Touche moins	• Diminuer le nombre de tranches à couper
	Touche reset	• Remettre le nombre de tranches à couper à zero
	Touche plus	• Augmenter le nombre de tranches à couper
	Touche de mise en marche du chariot	• Le chariot se met en mouvement auromatique. Pour l'arrêter, il suffit de repousser la touche jaune (accouplement enclenché)
	Lampe de signalisation jaune	• Signale la marche en mode automatique
	Touche longueur du chemin du chariot	• Augmente le chemin du chariot par pression de la touche dans un délai de 2 secondes. Trois longueurs du chemin du chariot au choix (court, moyen, long)
	Touche vitesse du chariot	• Change la vitesse du chariot par pression de la touche dans un délai de 2 secondes. Trois vitesses au choix en fonction du chemin du chariot choisi.

Quand la machine est mise en marche, le chariot se dirige automatiquement vers la position „start“ si l'accouplement du chariot est enclenché.
Si la butée est complètement fermée (< 0) ceci sera indiqué dans le display („Anschlag geschlossen“) et le mouvement automatique du chariot ne fonctionnera pas.

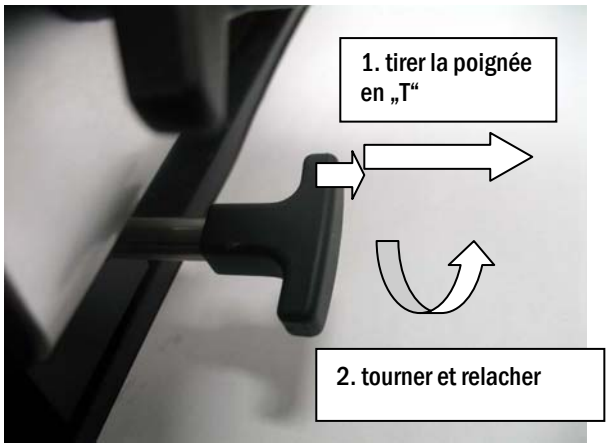
Explication des données et symboles affichés dans le display avec butée ouverte et sans reconnaissance du calibre		
Nombre de tranches		„L“ = Longueur du parcours du chariot (trois longueurs différentes), p.ex. long chemin
		„S“= Vitesse du chariot (trois vitesses différentes), p. ex. plus grande vitesse

Avec reconnaissance du calibre et utilisation du guide pour saucisses, le display n'indiquera à partir du premier mouvement du chariot plus le chemin du chariot mais seulement la vitesse et le nombre de tranches à couper. Le parcours du chariot sera reglé automatiquement en fonction du calibre de la pièce à découper.

Explication des données et symboles affichés dans le display quand la butée est ouverte et avec reconnaissance du calibre et guide à saucisses fixé sur le chariot		
Nombre de tranches		„L" = longueur du parcours du chariot ne s'affiche plus, est automatiquement reglé
		„S"= Vitesse du chariot (trois vitesses différentes), p. ex. plus grande vitesse

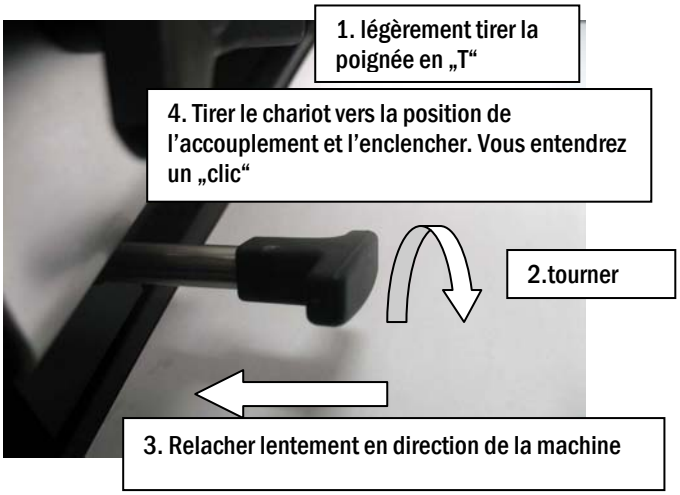
Pour coupe en mode manuel:

L'accouplement du chariot est enclenché et doit être ouvert!



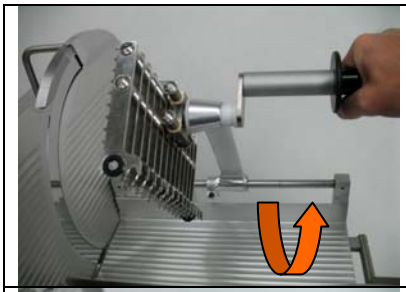
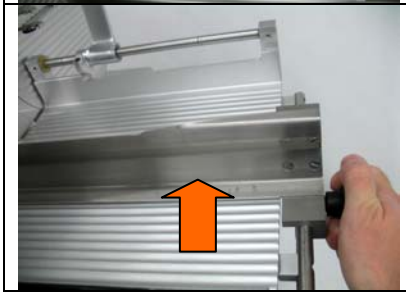
Pour coupe en mode automatique:

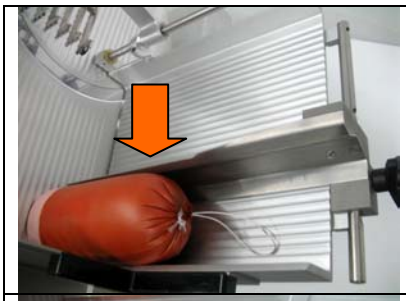
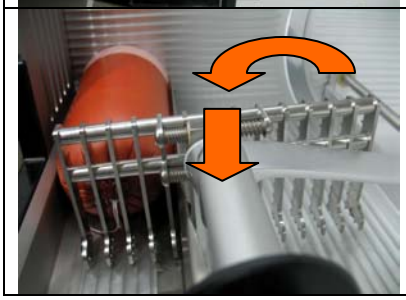
L'accouplement du chariot est ouvert et doit être enclenché!


1. légèrement tirer la poignée en „T"
4. Tirer le chariot vers la position de l'accouplement et l'enclencher. Vous entendrez un „clic"
2.tourner
3. Relacher lentement en direction de la machine

3.2. Trancher

Chariot avec pousse-talon en mode automatique

	• Saisir la manche du presse-produit et le rabattre vers le haut
	• Fixer le guide à saucisses selon la taille de la pièce à découper

	• Poser la saucisse contre le dos du chariot et la tenir en position avec la main gauche • Avec la main droite, repousser le guide vers la saucisse et serrer la vis de serrage du guide
	• Saisir la manche du pousse talon et rabattre celui-ci vers le bas • Choisir l'épaisseur de coupe • Glisser le pousse-talon avec une pression légère vers la pièce à découper

- Mettre la machine en marche en pressant le bouton vert. La lame tourne.
- Le chariot se dirige lentement vers la position de départ. Si le chariot se trouve déjà en position départ, aucun déplacement n'aura lieu.
- Choisir le nombre de tranches à couper avec les touches +/- ou presser la touche „Reset" pour trancher un nombre indéfini de tranches.
- Touche „S": En pressant plusieurs fois dans un délai de 2 secondes, vous pouvez changer la vitesse du chariot. Trois vitesses peuvent-être choisis en fonction de la longueur du chemin du chariot choisi.
- Touche „L": pressant plusieurs fois dans un délai de 2 secondes, vous pouvez changer la longueur du parcours du chariot. Trois choix differents (chemin court, moyen ou long).
- Quand l'accouplement du chariot est enclenché, vous pouvez faire marcher le chariot automatiquement en pressant la touche jaune. Si vous repressez la touche jaune, le chariot terminera sa course et s'arrêtera en position départ. Vous pouvez maintenant changer la pièce à découper par exemple.
- La touche rouge „arrêt" éteint immédiatement la machine

4. Nettoyage

Le plan de nettoyage est la base des opérations de nettoyage.

ATTENTION !
La lame tourne! Elle peut couper vos doigts.
Ne pas toucher la lame quand elle est en marche. Avant d'effectuer le nettoyage de la machine, éteindre la machine et Tirer la prise de courant. Porter des gants avec protection des poignets pour le nettoyage de la lame.

ATTENTION !
Chariot en mouvement

IMPORTANT !
Effectuer les opérations de nettoyage dans l'ordre indiqué. N'utilisez pas de détergent abrasif. Vous risquez de rayer les surfaces en métal, ce qui nuit à l'hygiène et aux performances de coupe de la machine. N'utilisez que les produits conseillés, dans le dosage indiqué.
N'utilisez pas de détergent agressif.
Ne vous servez pas de jet d'eau à haute pression ou à la vapeur pour le nettoyage.

Toute garantie sera refusée en cas du non respect des instructions décrits dans ce manuel.

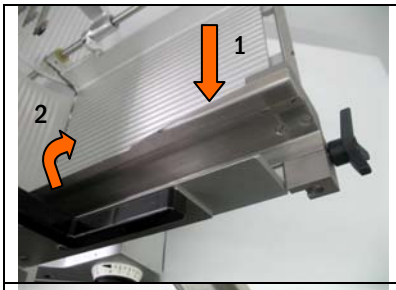
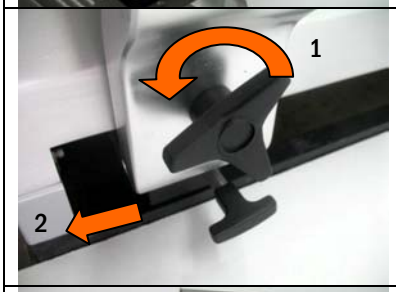
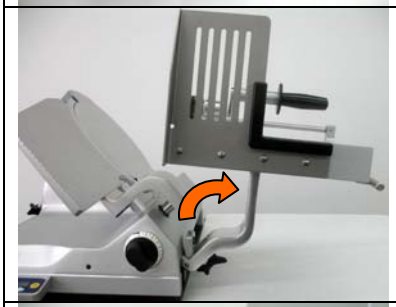
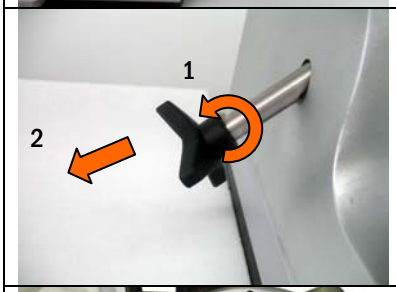
4.1. Avant de commencer le nettoyage

- Pressez la touche rouge arrêt (touche 0)
- Tirez la prise de courant
- Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur jusqu'à fin de sa course pour fermer complètement la butée, dans le sens horaire en direction du „0"

ATTENTION !
Les points de la plaque pousse-talon peuvent vous blesser

WICHTIG !
Ne pas poser les pièces démontées l'une sur l'autre, vous risquez de les abîmer.
Nettoyez le pousse-talon qu'avec la brosse jointe à la trancheuse. Evitez de presser trop fortement.

4.1.1. Démontage

	Guide pour saucisses: • Basculer le pousse-talon vers le haut • Dévisser la vis de serrage et enlever la pièce à découper • Tirer le guide vers soi et le basculer vers le haut en position verticale
	• Faire glisser le guide pour saucisses vers l'avant
	Rabattre le chariot: • Fermer complètement la plaque de butée • Dévisser la poignée-étoile et avancer le chariot vers soi (le chariot doit être poussé dans le ressort)
	• Basculer le chariot doucement vers la droite
	Protection de la lame: • Maintenir la protection en place avec la main droite • Dévisser l'ecrou moleté et le sortir de son guidage de quelques centimètres
	• Maintenant tirer lentement la protection de la lame avec les deux mains et la déposer sur une surface stable

4.2. Nettoyage des parties de la machine

4.2.1. Lame et anneau de protection de la lame

	ATTENTION ! Lame tranchante ! Ne jamais nettoyer la lame avant dâvoir basculé le chariot, et donc avoir complètement fermé la plaque de butée. • Faire passer un chiffon humide entre la lame et l'anneau de protection. • Faire glisser le chiffon une ou deux fois le long de l'anneau de protection de la lame.
	• Presser un chiffon mouillé contre la lame et la nettoyer avec précaution de l'intérieur vers l'extérieur. • Procéder de la même manière pour l'autre face de la lame.
	• Sécher la lame de la même manière avec un chiffon sec.

4.2.2. Chariot

	• Basculer le chariot et nettoyer le dessous du chariot avec un chiffon humide. • Enlever les restes de coupe du haut du chariot et le nettoyer comme indiqué dans le plan d'hygiène.
	Pousse-talon: • Nettoyer les pics avec la brosse

Nettoyer les autres parties selon le plan de nettoyage.

4.3. Plan de nettoyage

Pas à suivre		Genre de détergent	Procédure	Accessoire de nettoyage	Notes
1	Avant de commencer		Fermer la plaque de butée, torer la prise de courant		
2	Démontage des pièces démontables		Selon le instructions dans le manuel		
3	Nettoyage rapide manuelle		Emlever les restes de coupe sur la machine, aussi sur les pièces démontables	Racleur en plastique	
4	Nettoyage	2% p.e. Henkel "P3-steril" Goldschmidt "Somplex detsan" "Somplex F"	Après pré-lavage à l'eau (max.40 C°), laisser agir pendant 20 minutes environ.	Brosse, cuvette, chiffon, vaporisateur d'eau	Toutes les pièces démontées et les parties fixes de la machine
4 a	Désinfection (procédure optionale)	p.e. Henkel P3 alcodes ou Goldschmidt 0,5-2% TEGO 2000 TEGO IMC	Vaporiser manuellement Temps d'attente selon l'étiquette du produit	Chiffon à utilisation unique, vaporisateur d'eau	Maintenir une distance de 30 cm du vaporisateur envers la machine
4 b	Acide (procédure optionale)	Max. 3% p.e. Henkel "P3-riskan" Goldschmidt "Somplex mousse acide"	Laisser agir max 12 minutes	Brosse Vaporisateur	Si nécéssaire pour enlever le traces de calcaire
5	Rinçage	Eau potable	Temperature max. 50 C°	Chiffon à utilisation unique	Autres parties de la machine
				Vaporisateur	Pièces démontées
				Tuyau d'arrosage	Pièces démontées
6	Contrôle		Propreté visuelle		
7	Séchage		Avec un torchon, puis à l'air	Torchon à utilisation unique	Machine, pièces démontées
8	Entretien	Huile pour les utilisations dans l'industrie alimentaire, p.e. Henkel P3 Pflegeöl	Vaporiser ou enduire la machine	Torchon à utilisation unique, vaporisateur	Rinçer les pièces qui viennent en contact avec les aliments avant de travailler
9	Montage		Dans le sens inverse du démontage, voir instructions dans le manuel		Le personnel doit avoir les mains propres et désinfectées
10	Précautions	Couvrez la machine quand vous utilisez un jet d'eau ou un jet d'eau à haute pression pour nettoyer la surface de travail pour éviter que la machine prenne de l'eau			

4.4. Précautions concernant le nettoyage

Lisez les précautions d'emploi des produits que vous utilisez. Vous risquez d'endomager la machine si vous ne suivez pas les instructions et précautions d'emploi des produits d'entretien.
La WALTER HOFMANN AG décline toute responsabilité en cas d'utilisation de produits de nettoyage non admises par la Hofmann AG.
Ne jamais laver les pièces démontées dans la machine à laver la vaisselle!
Montage des pièces démontées: Après le nettoyage, les monter dans les send inverse du démontage.
Par raison de sécurité, contrôlez le bon maintien des pièces montées sur la machine après le nettoyage.

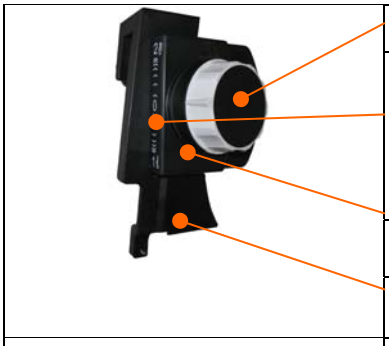
5 Entretien

5.1 Affûtage

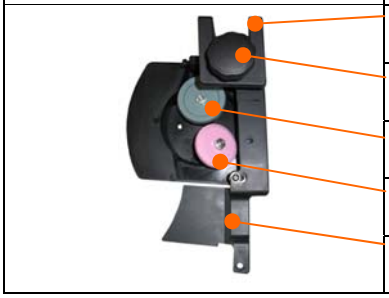
Attention! Danger de blessure!
La lame tourne! Elle peut couper vos doigts. Ne jamais affûter la lame avec un autre affûteur que celui livré avec la machine. L'affûteur est ajusté à cette machine et ne doit être utilisé que pour cette machine. Le numéro de la machine et celui de l'affûteur sont identiques. La lame ne doit être affûtée que par du personnel instruit à cet effet.

Attention! Danger de blessure!
Pour éviter une mise en marche accidentelle du chariot pendant l'affûtage, il faut débloquer l'accouplement du chariot avant d'affûter la lame.

5.1.1 Déscription de l'affûteur

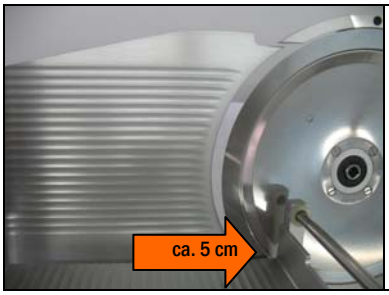


Roue pour choix des programmes
Skala: • 0 =Position pour montage • 1= Position affûtage • 2= Position ébardage
Boîtier
Protection



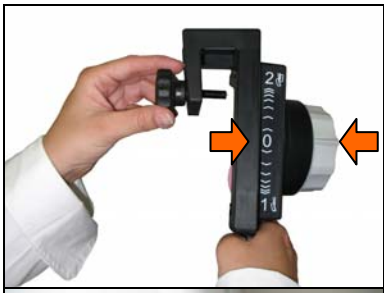
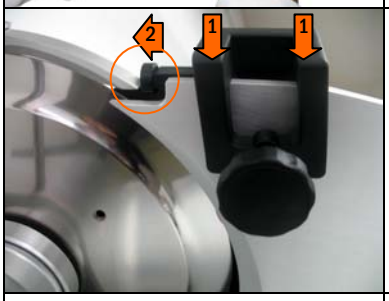
Manche de fixation
Ecrou moleté
Meule de finition
Meule d'affûtage
Manche de support

5.1.2 Préparation de la machine



- Nettoyez la machine et la lame
- Enlevez le guide à saucisses et la protection de la lame
- Posez le presse-talon sur le chariot et poussez le tout à fait vers la droite, le plus éloigné possible de la lame
- Avancez le chariot d'environ 5 cm vers la lame
- Ouvrez la butée complètement avec le bouton de réglage de l'épaisseur

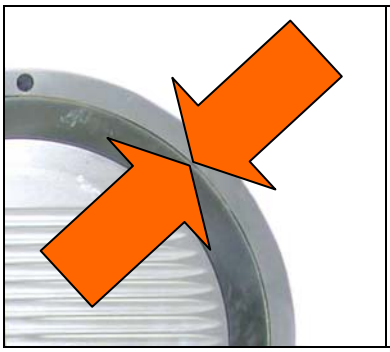
5.1.3 Affûter la lame

	• Tournez la roue de l'affûteur sur la position „0“
	• Posez l'affûteur sur la plaque de butée • Les manches de fixation (1) doivent tous les deux être posées sur le haut de la plaque de butée • Poussez l'affûteur en direction de la lame, jusqu'à ce que la tête de vis (2) touche l'anneau de protection de la lame • Fixez l'affûteur à l'aide de l'écrou moleté sur la plaque de butée IMPORTANT! Seule une installation exacte de l'affûteur procurera un résultat optimal
	• Mettez la machine en marche avec le bouton vert • Tournez la roue de l'affûteur sur la position „1“ • L'affûtage commence • La durée de l'affûtage varie selon l'état de la lame
	• Affûtez jusqu'a ce qu'un fil se produise sur la lame • Eteignez la machine avec la touche rouge • Poussez lentement un crayon bien taillé vers la lame • Si vous sentez une légère résistance, un fil s'est produit, signe que la lame est assez affûtée • Si vous ne sentez pas de fil, recommencez l'affûtage encore une fois
	• Si vous sentez un fil, tournez la roue de l'affûteur sur la position ébardage „2“. • Laissez la machine tourner quelques instants, jusqu'à ce que le fil soit parti (2-3 secondes) • Eteignez maintenant la machine avec la touche rouge
	Démontage de l'affûteur: • Tournez la roue de l'affûteur sur la position „0“ IMPORTANT! L'affûteur ne doit être enlevé que dans la position „0“, vous risquez sinon d'endommager la lame et l'affûteur! • Dévissez l'écrou moleté et enlevez l'affûteur doucement en tirant vers le haut • Tournez le bouton de réglage de l'épaisseur dans le sens horaire jusqu'à fin de sa course • Nettoyez la lame et la machine • Remontez les pièces démontées de la machine à leur place

5.1. Changer la lame

ATTENTION!

Lame tranchante ! Même quand elle ne tourne pas, elle peut vous blesser. La lame doit seulement être changée par les revendeurs autorisés et instruits par HOFMANN.



ATTENTION!
La lame doit être changée quand la distance entre l'anneau de protection et le couteau dépasse 6 mm.

5.2. Lubrification de la machine

N'utilisez que l'huile livrée avec la machine.

Axe de la manche du pousse-talon:

- Interval:
  Dès que le pousse talon ne glisse plus comme il faut

6 Recherche et élimination des pannes

ATTENTION!
Eteignez la machine dès que vous entendez des bruits non habituels ou si vous avez l'impression qu'elle fonctionne mal.
Appelez le service clientèle si vous ne pouvez pas remédier au problème vous-même.

Inconvénient	*Cause probable*	*Remède*
Le chariot s'immobilise pendant la coupe	• Le chariot est bloqué, par exemple par un os	• Eteindre la machine et tirer la prise de courant. Tirer le chariot vers l'avant et enlever la cause du bloquage
Le chariot ne se laisse pas rabattre vers le côté	• Le chariot se trouve pas dans la position de départ • Le réglage de l'épaisseur n'est pas sous la marque "0"	• Dévisser la poignée étoile et tirer le chariot vers l'avant en le tirant dans le ressort. Ensuite, rabattre le chariot. • Fermer complètement la butée
Mauvaise coupe, les tranches on un fil	• La lame n'est pas bien affûtée	• Affûter la lame
Les résultats d'affûtage ne sont pas réguliers	• Vous vous servez du mauvais affûteur • Les meules sont trop engraissées ou usées	• Utiliser l'affûteur livré avec la machine, vérifier que le numéro sur l'affûteur correspond au numéro de série de la machine. • Changer les meules, bien nettoyer la lame et la machine avant d'affûter
Les tranches coupées ne sont pas régulières	• La pièce à découper n'est pas bien fixée avec le guide	• Se servir du guide à saucisses
Reconnaissance du calibre sans fonction	• Le guide n'est pas monté sur le chariot	• Monter le guide sur le chariot
La machine ne commence pas la coupe	• Epaisseur de coupe reglée sous "0" • Le chariot n'est pas enclenché sur le toc d'entrainement	• Regler l'épaisseur de coupe • Eteindre la machine, mettre la poignée „T“ enposition d'entrainement du chariot et faire cliquer le chariot sur le toc en le poussant avec la main.
Le bouton jaune clignote, mais le chariot ne bouge pas	• La poignée en „T“ est dans la mauvaise position, le chariot ne peut donc pas être actionné par le moteur	• Eteindre la machine, mettre la poignée „T“ enposition d'entrainement du chariot et faire cliquer le chariot sur le toc en le poussant avec la main.

7 Service

! IMPORTANT!

Pour pouvoir bénéficier de lagarantie, n'utilisez que les pièces de rechange originale HOFMANN
Appelez votre revendeur ou la WALTER HOFMANN AG pour toute réparation ou pièce de rechange

8 Garantie 12 Mois

La trancheuse H 3377 est garantie contre les défauts de pièces et de main d'oeuvre pendant une durée de 12 mois à partir de livraison. La Walter Hofmann AG s'engage pendant cette période de garantie, soit de réparar, soit, si elle juge nécéssaire, de remplacer gratuitement tout composant défectueux.
Cette garantie ne s'applique pass i le produit a été endommagé par accident ou en raison d'une utilisation non appropriée.

Veuillez nous contacter en cas de défauts ou d'autres problèmes avec cette trancheuse.

Walter Hofmann AG, Industriestrasse 30, 4912 Aarwangen, 062 923 13 13, info@hofmann-ag.ch